

Rezept für Karfreitag

Karfreitag ist der strengste Fasttag im Jahr. Am Karfreitag ist der Speiseplan sehr bescheiden – meist nur ein Fastensuppe – oder eine Stosuppe. Auf jeden Fall aber fleischlos.

Stosuppe

Zutaten:

1 l Wasser
Salz
1 TL Kümmel
½ l saure Milch
1 gehäufte EL glattes oder Vorschussmehl
Sauerrahm nach Geschmack
Pfeffer

Zubereitung:

Wasser mit Salz und Kümmel einige Minuten kochen, saure Milch mit Mehl glatt sprudeln und mit der Schneerute in die Suppe einrühren. Kurz aufkochen lassen, vom Feuer nehmen und erst jetzt Sauerrahm unterrühren. Eventuell mit Pfeffer würzen. Mit Rösterdäpfel oder Schwarzbrot servieren.

„Sto“ bedeutet gerinnen, deshalb die saure Milch – in manchen Haushalten wird die Stosuppe mit Schlagobers, Milch, Sauerrahm oder Buttermilch gekocht.



Aus: Sauer, süß & selten, Hrsg. Volkskultur Niederösterreich, Atzenbrugg 2018, S. 17

Wissenswertes zu Bräuchen finden Sie auf

www.volkskulturnoe.at